

宿泊料金（お一人様につき）

大人	On season（スキー場開始～3月末）	¥ 9,500（税込）
	Off season	¥ 8,400（税込）
子供	小学校6年生まで	¥ 7,300（税込）
幼児	施設使用料（食事なし）	¥ 1,620（税込）
素泊り		¥ 4,500（税込）

- 1泊2食付 ●上記料金は、サービス料込・消費税込料金です。
- チェックイン／16:00 チェックアウト／10:00
- クレジットカードは使用不可となります。

室数 10畳2室・12畳1室（全3室・最大収容人数20名）

備品 バス、トイレ、テレビ、電話、ドライヤー（フロント貸出）

駐車場 無料の駐車場を完備

滑った後は温泉で一息…

馬曲温泉 望郷の湯

木島平の絶景露天風呂として各地から人が訪れる馬曲温泉。四季折々の風景が楽しめ、冬は雪景色が一望できます。平日や状況に応じて車での送迎可。



泉質 ……弱アルカリ性単純泉

効能 ……消化器病（胃腸病）・神経痛・糖尿病

筋肉痛・冷え症・肩こり・痔疾

関節痛・疲労回復・健康増進・美肌効果

営業時間 ……6:00～22:00（受付終了21:30）第2水曜日定休（2月は第一水曜日）

入浴料 ……大人500円 子供200円

※ 馬曲温泉はゲレンデから車で15分

グリーンシーズンはパラグライダー！

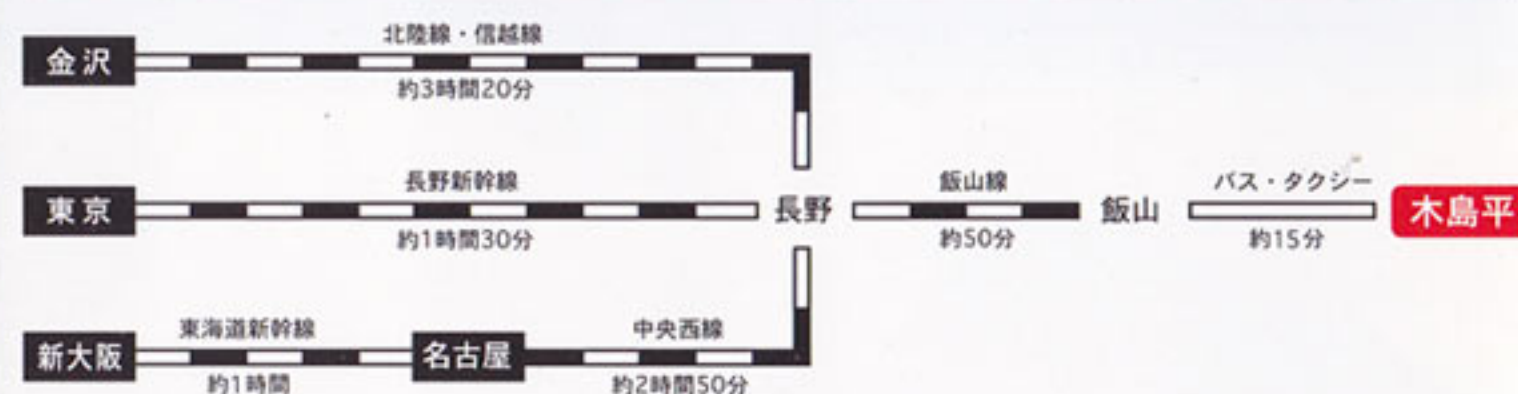
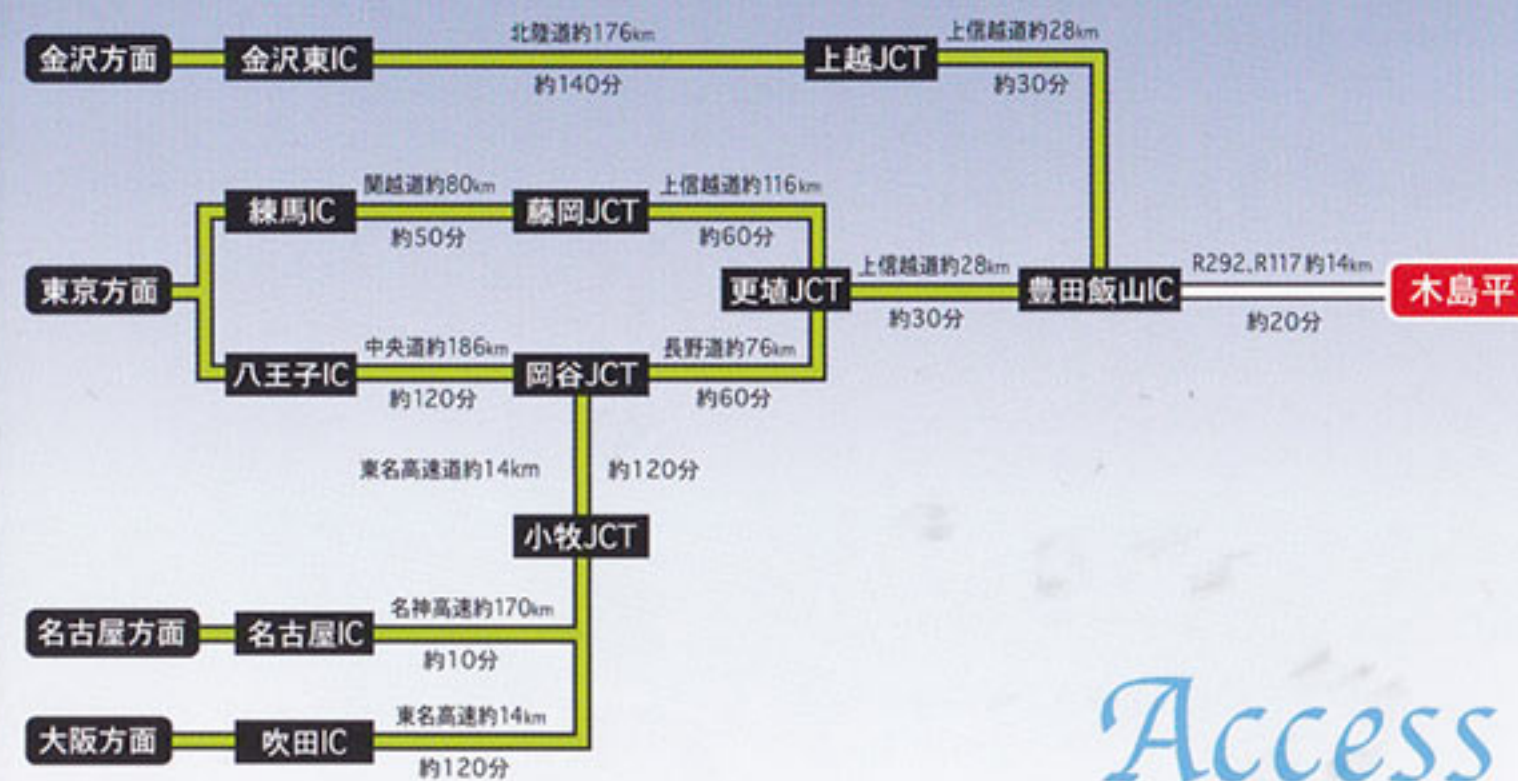
木島平はパラグライダー発祥の地としても有名。グリーンシーズンは休暇を利用してパラグライダーを楽しむ人で賑わいます。



木島平パラグライダーズスクール

<http://www.dia.janis.or.jp/~kijimaps/>

※ パラグライダーは一年を通してできます。



ご予約・ご質問等お気軽にご連絡ください

〒389-2303 長野県下高井郡木島平大字上木島 3278番270

Tel& Fax : 0269(82)4778 Email : info@panis.jp

<http://panis.jp/>





ホッとできるような お料理と空間を。

信州本島平高原に位置する本島平スキー場。山の最上部に位置する場所にこのたび
ペンションをオープンすることになりました。スキー・スノーボードはもちろんのこと、
グリーンシーズンはパラグライダーを楽しむ人が訪れる景色が最高ののんびりとした土地です。
一年を通して来て頂いた方がホッとできるようなお料理と空間でお待ちしております。

冬はここが一面銀世界になり
澄んだ空気の中、スキー客で
にぎわいます。
リフトから10秒の好立地です。

冬のゲレンデをみながら
テラスで飲むコーヒーは格別。

オーナーの完全な趣味で入れた
ビリヤード台。夜はカウンターバーで
飲みながらビリヤードが楽しめます。
薪ストーブの温かさでくつろげます。

こだわりのパンを 焼き上げました。

オススメは何といってもお店の名前にもなっているパン！
皆様に喜んでいただけること間違いなし。
当店自慢の味をご堪能下さい。
(panisとはラテン語でパンを意味します)

フランスパン

オーナーが特に力を入れているもので、
パーニスでお出しするフランスパンは
低温で16時間以上発酵させる超熟性
のフランスパンです。ほのかな甘み
が残り、味わい深くなっております。



食パン

「パーニス」という店の名前をつけた
食パンです。生クリームをたっぷりと
生地に練りこんであり、しっとりと
歯切れのよい食パンです。



バターロール

スーパーやパン屋さんで売られているもの
より一回り大きくお店でも人気のひとつです。



白パン (スノーボール)

究極の柔らかさを追求した、
甘みのあるパンです。



パンの販売ブース。
お持ち帰り用ですが、
店内でもお召し上がり下さい。

気取りのない雰囲気 で贅沢なひとときを。

こちらも当店自慢のメニュー豊富な料理。ディナーはコースで、
お食事に合わせてワインやカクテルもご用意しております。



和牛ヒレ肉のステーキ
(ディナー)



馬刺し、サーモンとホタテのマリネ
甘いマヨネーズのソース(ディナー)



きのこリゾット(サイドメニュー)



ハンバーグとフライの
ランチセット 950円



モッツアレラと
トマトのピッツァ
(サイドメニュー)



パウンドケーキとバニラアイス
(ディナー)



海老フライカレー
(ランチ) 900円



マルセイユ風スパゲティ(ランチ) 850円



ロイヤルミルクティー



パン盛り合わせ 500円 おかわり自由



朝食例



メニュー例(ディナー)
appetizer サーモンとホタテのマリネ 甘いディルソース
海老の香草塩焼き トマトのブルスケッタ
Soup オニオングラタンスープ
Main 和牛ヒレ肉のステーキ ライス添え
Meat 信州牛のタリアータ サラダ仕立て
Dessert りんごのタルトタタン バニラアイス添え
※コーヒー又は紅茶付

他にも豊富なメニューをご用意しております。